

Lasagne alla Bolognese



LE RICETTE DI NONNA MIMMA

Ingredienti per 6 persone

- Sfoglie per la lasagna (500 g). Non è necessario cuocerle prima.
- Parmigiano, tanto.

Per il sugo

- 300 g di carne tritata
 - 1,5 Kg di passata di pomodoro (2 bottiglie).
 - 1 costa di sedano
 - 1 carota
 - 1 cipolla
 - 1/2 bicchiere di vino bianco
 - Sale
 - 3 cucchiaini di olio extra-vergine d'oliva.
- Fare un battuto di sedano, cipolla e carota. Farlo soffriggere nell'olio d'oliva. Aggiungere la carne tritata e farla rosolare un po'. Sfumare col vino bianco. Aggiungere la passata, il sale e lasciar cuocere a fiamma bassa per circa un'ora e mezza.

Per la besciamella

- 75 g di burro
 - 75 g di farina
 - 1 litro di latte
 - 1 pizzico di sale
- Far sciogliere il burro a fuoco molto basso. Non deve bruciare. Incorporare la farina e aggiungere il latte poco per volta facendo attenzione a non formare grumi. Mettere sul fuoco e, mescolando continuamente, portare a bollore. Spegnerne il fuoco.



A questo punto mescolare il sugo e la besciamella. In una teglia capiente, fare uno strato di sugo, cospargere di parmigiano grattugiato e continuare con uno strato di lasagne. Proseguire alternando strati di sugo e lasagne sempre cospargendo col parmigiano grattugiato. Terminare con sugo e parmigiano. Mettere in forno già caldo a 200° per 30/40 minuti.